

Finger de tenders sauce béarnaise



Coût :

€ € €

Ingrédients pour 10 couverts

Référence	Ingrédients	Quantité
253806	Tenders de filet de colin d'Alaska façon fish and chips MSC 35 g env.	1.5 Kilo
3490	Riz blanc long grain 2,5 kg	1 Kilo
154204	Sauce béarnaise 200 g	400 Gramme
	Mesclun de salade	200 Gramme
	Huile d'olive	5 Centilitre

Etapes de préparation

- 1 Remonter le riz en température avec un filet d'huile d'olive.
- 2 Passer les tenders en friteuse jusqu'à coloration.
- 3 Effectuer le montage à l'assiette.